

Tomate à l'antillaise

Préparation **20 mn** | Temps Total **20 mn** |



Ingrédients / pour 4 personnes

180 g de thon au naturel
4 grosses tomates
1/2 jus de citron
2 cuillères à soupe d'huile
1 cuillère à soupe de rhum
2 cuillères à soupe de crème fraîche
1 cuillère à soupe de moutarde
sel

PRÉPARATION / Tomate à l'antillaise

- 1 Laver les tomates. Ôter un chapeau assez large. Creuser les tomates et mettre la chair de côté. Saler. Les retourner et les laisser égoutter.
- 2 Ouvrir la boîte de thon. L'égoutter. L'écraser finement. Arroser de jus de citron.
- 3 Mélanger la crème fraîche, la moutarde, l'huile et le rhum. Ajouter le thon et la chair des tomates. Garnir les tomates avec cette farce.

Pour finir

Servir frais.